Mousse au Chocolat
Etui de 1,5 kg
pour 105 portions

Nestlé docello®

CODE EAN

9002100033798

DENOMINATION LEGALE

Préparation en poudre pour mousse au chocolat.

BENEFICES CLES DU PRODUIT

Fin 2012, les desserts NESTLÉ® deviennent NESTLÉ® Docello®
Goût intense chocolat : 71% de chocolat en poudre
Facilité de mise en œuvre
Source de calcium

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 71 % (sucre, poudre de cacao), matière grasse végétale hydrogénée, colorant (E150c), gélifiants (E460, E516, E401, E404), sirop de glucose, émulsifiant (E472a), lait écrémé en poudre, amidon modifié, concentré de minéraux du lait, dextrose, stabilisant (E450), arôme.
Peut contenir des traces de : fruits à coque, œufs, soja et blé.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : fruits à coque, œufs, soja, blé.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

- NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

- Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
- Certifications usines: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001
- Agrément sanitaire: site non soumis à agrément sanitaire

MODE D'EMPLOI

1. Verser le lait froid demi-écrémé (entre 2°C et 5°C) dans la cuve du batteur.
2. Verser la préparation pour mousse dans le lait froid et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
3. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
4. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30. Servir très frais.

DOSAGES

Produit	Lait	Nombre de portions reconstituées (100 ml)
500 g	1 litre	35 portions
1,5 kg	3 litres	105 portions

UTILISATION

- En l'état, dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, en quenelles…
- Parfumée avec du miel, de la menthe, du café…
- Associée à des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.
- Pour la réalisation de pâtisseries : Forêt Noire, Charlotte au chocolat, biscuit roulé …
- Pour garnir : choux, éclairs …
- Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.

Mousse au Chocolat
Etui de 1,5 kg
pour 105 portions

CODE EAN
9002100033798

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit en poudre	Pour une portion de 100 ml reconstituée avec du lait demi-écrémé
Energie	1690 kJ 403 kcal	302 kJ 72 kcal
Protéines	5,7 g	1,8 g
Glucides	57,9 g	9,9 g
-dont sucres	49,5 g	8,6 g
Lipides	14,3 g	2,5 g
-dont saturés	12,1 g	2,1 g
Fibres alimentaires	8,8 g	1,3 g
Sodium	0,58 g	0,10 g
Calcium	690 mg Soit 86 % des AJR*	132 mg Soit 17 % des AJR*

Bénéfices nutritionnels

Préparée avec du lait, cette **Mousse au Chocolat** est source de calcium - une portion de 100 ml de cette mousse couvre 17% des AJR* en calcium. Elle contient plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides.

* Apports Journaliers Recommandés

GEMRCN**

Cette recette entre dans la catégorie **"Produits laitiers ou desserts lactés"**, catégorie devant être encouragée dans le plan menu:

6/20 REPAS MINIMUM***

** Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
*** sur les 20 repas du menu.

DESCRIPTION ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une intensité en goût chocolat : 71% de chocolat en poudre.
Une texture aérée et fondante, proche d'une mousse traditionnelle.
Un mode de mise en œuvre simple et rapide : utilisation de lait froid / temps de battage court : 7 min seulement / temps de réfrigération de 1h30.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais
A conserver dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Etui	9002100033798	1,5 kg	1,62 kg	80 x 185 x 240
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033804	9 kg	10,1 kg	388 x 253 x 256
Palette Gerbable: Oui	Palette	7613033017704	243 kg	298 kg	1200 x 800 x 918

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
M117R/08	12202796	1806909091	Autriche	6	9	3	27	162

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ France, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons